

VINO



di **Eros Teboni**
Miglior sommelier
del mondo Wsa 2018

Una regione ricca e concentrata sia sotto l'aspetto vitivinicolo che quello culinario, due elementi che, come succede sempre, sono strettamente legati e si sostengono a vicenda in un connubio perfetto. Come altre regioni d'Italia, anche la Romagna racchiude un immenso numero di stilistiche di vino differenti, partendo dalla "bolla" e arrivando fino al "dolce". E proprio perché quello in cui ci troviamo è un periodo complesso, in cui molte persone si trovano ancora in una situazione di difficoltà, noi vogliamo rispondere con tre diverse combinazioni all'insegna della freschezza e della longevità! [cod 67277](#)

I piatti in abbinamento sono di **Tina Marcelli**, cuoca del Feuerstein di Brennero (Bz).



L'ITALIA DEL VINO

FINEZZA ROMAGNOLA



1

**TORNESE 2018
DREI DONÀ**

Vitigno: Riesling e Chardonnay

Forma di allevamento: Guyot

Prezzo medio: 15 euro

Abbinamento consigliato: Risotto agli asparagi

Una bella struttura e un bel corpo, spalla acida importante che sottolinea la presenza di due grandi vitigni bianchi. Un mix tra tonneau per il 15% dello Chardonnay e l'acciaio del Riesling che riesce ad estrapolare le classiche note varietali dei due componenti, mela e pesca bianca con un soffuso ricordo di albicocca.

Un'ottima combinazione con un piatto classico stagionale, tenendo naturalmente conto degli aromi vegetali dell'asparago e della parte di amido del riso.

VINO ■



2

ROMAGNA PAGADEBIT DOP "STRATI" 2019 ENIO OTTAVIANI

Vitigno: Bombino bianco
Forma di allevamento: Guyot
Prezzo medio: 13 euro
Abbinamento consigliato: Cordon bleu classico con asparagi bianchi

Freschezza e versatilità sono forse gli aggettivi più appropriati per descrivere questo vino. Acido e abbastanza spinto sul palato riesce a neutralizzare bene la componente grassa del

nostro piatto in abbinamento garantendo pulizia del palato e un ritorno di frutta a pasta bianca con delle note leggermente agrumate e citriche. In bocca persistente ed elegante, per niente invadente, longilineo e verticale in grado di mantenere alta la piacevolezza di beva, riuscendo ad estrapolare le note varietali del Bombino bianco.

ROMAGNA ALBANA PASSITO DOCG 2016 "SCACCOMATTO" - FATTORIA ZERBINA

3

Vitigno: Albana di Romagna
Forma di allevamento: Guyot
Prezzo medio: 25 euro
Abbinamento: Cheesecake al mirtillo nero

Un vino che è nato con un progetto ben preciso, ricreare in Romagna le migliori condizioni climatiche e territoriali per produrre vini dolci in grado di potersi confrontare con il palcoscenico internazionale. La Fattoria Zerbina è riuscita a produrre questo nettare molto particolare utilizzando muffa nobile e appassimento, due elementi molto importanti, che sono riusciti a dare come risultato un vino eccellente. Note di miele e vaniglia, di caramello e spezia dolce, il tutto amalgamato con una parte di frutta tropicale esotica molto matura che riesce a mantenere il profumo vivace e integro. In bocca dolce e coinvolgente riesce ad abbracciare tutto il palato culminando con un'albicocca disidratata e caramello sul finale. Ottimo accompagnamento a questo dolce, riesce ad esaltare la parte acida della frutta fresca evitando di sminuire la parte grassa. Eccellente.

